№ 27. Warszawa, 18 (30) Sierpnia 1897 r. Rok XLVI.

KORESPONDENT
ROLNICZY, HANDLOWY i PRZEMYSŁOWY.

Wychodzi jako pismo dodatkowe bezpłatne przy „Gazecie Warszawskiej.“

Najwłaściwszy czas do zbioru jęczmienia browarnego.

Przy tak cennym produkcie, jakim jest jęczmień browarny, bardzo ważną jest dokładna świadomość o zmianach jego właściwości, które następują w czasie stopniowego dojrzewania. Badaniem tych zmian zajął się ponownie dr. Th. Remy, urządzając w roku ubiegłym na stacyi próbnej szkoły piwowarskiej w Berlinie rozmaite doświadczenia, o których obszerne sprawozdanie znajduje się w № 17, 18 i 19 *Wochenschrift für Brauerei*, a które w streszczeniu, podług *Tygodnika Rolniczego* podajemy.

Rezultaty tych doświadczeń zgadzają się najzupełniej z wynikami prób z roku poprzedniego. Okazało się przedewszystkiem, iż dojrzałość mleczna nie może zupełne wchodzić w rachunek przy jęczmieniu browarnym, gdyż ziarno takie ma nietylko pod względem użytkowym znacznie mniejszą wartość, aniżeli dobrze dojrzałe, ale wogóle cena jego zastosowana do zewnętrznego wyglądu, opada nadzwyczaj nizko. Jęczmień, który przed zbiorem okazywał wszelkie pożądane zalety, staje się zupełnie niezdatnym dla browaru przez ścięcie w chwili dojrzałości mlecznej. Do straty tej przyczynia się jeszcze okoliczność, iż plon przedwcześnie zebranego jęczmienia mógłby jeszcze zwiększyć się do 25 procent, chociaż niewątpliwie kosztem dobroci i ilości słomy. Ubytek ten jednak jest stosunkowo mało znaczący, gdyż cała słoma przy jęczmieniu browarnym wynosi co najwyżej 15 do 20 procentów wartości ogólnej.

Porównywając następne trzy stopnie dojrzałości pod względem wpływu ich na wartość użytkową ziarna, zawisłą od jego składników, przekonano się, iż nie zachodzą tu już zbyt wielkie różnice, gdyż ograniczają się co najwyżej do 1 procentu w zawartościach materyj ekstraktowych, proteinu i krochmalu, co w praktyce nie ma donośnego znaczenia. Zupełnie inaczej przedstawia się ten stosunek, gdy zaczniemy porównywać go od chwili dojrzałości mlecznej. W miarę stopniowego dojrzewania objawia się ciągle polepszenie zawartości ziarna aż do zupełnego ukończenia jego dojrzałości. Rolnik musi starać się o uzyskanie dobrego zewnętrznego wyglądu ziarna, bo od tego zależną jest cena jego. Dojrzałość zupełna, zwana martwą, jest więc obok piękności ziarna najwłaściwszą dla jęczmienia browarnego. W praktyce wszakże stoją temu wyczekiwaniu rozmaite względy na przeszkodzie. Każdy dzień spóźnienia połączony jest z pewnem ryzykiem. Jeżeli przyjdzie deszcz, to ucierpi na tem przynajmniej kolor ziarna, czego możnaby było uniknąć, przyśpieszając zbiór o parę dni. Ostatecznie nawet przy żółtej dojrzałości ścięty, ale bez deszczu sprzątnięty jęczmień ma większą wartość od zupełnie dojrzałego, lecz zepsutego przez słotę. Również i niebezpieczeństwo wypadnięcia ziarna przy silnym wietrze, możliwość gradu i inne obawy powodują przyśpieszenie żniwa wbrew zasadom wyrażonym powyżej.

Jak w wielu innych przypadkach, tak i tu z dwojga złego trzeba wybrać mniejsze. Tam, gdzie spóźniony zbiór jęczmienia połączony bywa ze zbyt wielkiem ryzykiem, należy dać pierwszeństwo nieco wcześniejszemu, chociaż uzyskane tym sposobem ziarno będzie zawsze nieco gorsze. Przy uprawie jęczmienia na większe rozmiary, nasuwają się inne jeszcze przyczyny, które nie dozwalają wyczekiwania skończonej, martwej jego dojrzałości. Choćby więc z powodu potrzeby należytego rozłożenia pracy, może być wskazanem rozpoczęcie zbioru jęczmienia w żółtej jeszcze dojrzałości i wolne postępowanie aż do zupełnego, w razie zaś stałej pogody, do martwego nawet dojrzenia. Natomiast łożyć należy większe starania przy jego wysuszeniu. Mocno dojrzały jęczmień można kosić z rosą, związać go zaraz i postawić w kupki, nakrywając je jednym większym rozchylonym snopem, a w takim razie znieść może i większy nawet deszcz bez postradania przydatności browarnej. Ubogi w składniki azotowe, a obfity w skrobię jęczmień, otrzymać można tylko przy wczesnym zasiewie.

Dołączone poniżej zestawienia dają obraz wartości jęczmienia, zebranego w rozmaitym stanie dojrzałości, przyczem skrobia stanowi podstawę do ocenienia.

	Dojrzałość mleczna	Dojrzałość żółta	Dojrzałość pełna	Dojrzałość martwa
Plon substancyi suchej w ziarnie w ctr. podwójnych z hekt.	13,23	15,80	16,52	16,98
Odtrącić połowę ziarna lżejszego ctr. podw.	0,64	0,53	0,36	0,31
Pozostaje w 100 kg. substancyi suchej	12,59	15,25	16,16	16,67
Zawartość skrobi w proc. substancyi suchej	68,65	69,40	69,48	68,95
Na podstawie ilości skrobi obrachowany stosunek wartości .	100,0	122,4	129,9	133,0

Przy tej ogromnej różnicy, przypadającej na korzyść ziarna zebranego w dojrzałości pełnej i martwej, a która nie stanowi jeszcze cyfr najwyższych, gdyż wartość jej obrachowaną została jedynie na podstawie zawartości skrobi, ponosimy tylko pewną, mało tu ważącą stratę w jakości i ilości słomy. Różnica ta jednak, począwszy od dojrzałości żółtej aż do martwej, mało się już zmienia pod względem jakości słomy, gdy przy ziarnie podnosi się ona w stosunku 100 : 106,1 : 108,6. Okazuje się zatem, iż często wygłoszone zdanie, że dobroć jęczmienia browarnego mało się już zmienia między dojrzałością żółtą a martwą, jest zupełnie błędne. Wybór najwłaściwszego czasu do zbioru jęczmienia jest najlepszym i nic niekosztującym środkiem ulepszenia jakości tego ziarna i wpływa niewątpliwie w znacznej mierze na rentowność uprawy tej rośliny.

Czy żniwiarki się opłacają?

Kiedy po roku 1871 przemysł zaczął się rozwijać w sposób niesłychany, zachodził coraz większy brak ludzi do pracy w polu. Z tego powodu prawie każdy większy majątek kupował angielskie żniwiarki, ale te niedługo pracowały, bo nasamprzód były zbyt ciężkie, a nadto tak skomplikowane, że co chwila się coś psuło, a naprawić było trudno. Jeszcze dziś po kątach w szopach spoczywają te żniwiarki bez użytku i widok ich każdego właściciela napawa wstrętem do kupna nowych.

Pewien praktyczny rolnik radzi je potrzaskać, sprzedać za stare żelazo, a wtedy niejeden nabierze chęci na nowe, o wiele praktyczniejsze.

Tegoroczne żniwo przy sprzęcie żyta dało powód właścicielowi p. M. S. w S. do polecenia żniwiarki pod nazwą „Adriance“. Kupił on dwie takie i z działania ich jest bardzo zadowolony. Nie należy jednakże być zbyt wymagającym. Leżącego zboża ona nie tnie, a ucina tylko kłosy prosto stojące, to też takie miejsca należy omijać, czyli zaprzestać działania maszyny, a jechać dalej.

U wspomnianego właściciela dwie żniwiarki „Adriance“ siekły 56 mórg żyta dziennie, bez wiązałek, rzucając tylko słomę na garście. Na innym poblizkim majątku sprzątały mniej, bo tylko 44, a nawet tylko 28 mórg.

Jednakże to zależy od urządzenia praktycznego i wzięcia robotników do pracy akordowej i tak ją zestawia: Pracować każe dwiema żniwiarkami i bierze do nich ludzi z niego w służbie będących na całoroczne zasługi i ordynaryą. Najpierw obowiązani są ściąć razem 40 mórg owemi dwiema żniwiarkami. Co zsieką ponad te obowiązkowe 40 mórg, to za każdą morgę płaci im po 20 fen. Do tych dwóch żniwiarek potrzebuje do obsługi 4 ludzi; jeżeli zatem zesieką 60 morgów, to każdy zarabia po 1 marce ekstra. Dalej potrzebnych jest przy tej pracy dwóch kosiarzy, którzy obsiekują zbyt ostre brzegi zboża, żniwiarki bowiem chodzą naokół pola, a najśpieszniej idzie robota już wtedy, gdy pole stojącego zboża ma kształt

okrągły lub eliptyczny. Tym dwom kosiarzom płaci p. S. za pierwsze 40 mórg po 7 fen., a po nad 40 mórg po 15 fen. od morgi tak, iż przy zsieczeniu 60 mórg — co zdziałają żniwiarki, a oni tylko dosiekują i poprawiają — zarabia każdy z nich po 2,90 marek dziennie. W ten sposób akordnicy sami się popędzają w pracy, gdy mają z tego korzyść.

Naturalnie bez naprawy żniwiarek się nie obejdzie, ale przy tych żniwiarkach najnowszej konstrukcyi każda część jest osobno wsadzoną i łatwo ją zastąpić inną zapasową.

Następuje teraz ściślejszy obrachunek wykazujący, w jakim czasie kapitał na żniwiarki wyłożony, się amortyzuje:

Ścięcie 56 mórg żyta żniwiarkami kosztuje: 4 robotników po 2 marki=8 marek, 8 koni po 2,50 marek=20 marek, dwóch robotników kosiarzy=5,20 marek (przy 56 morgach ściętego zboża), oliwa=45 fen. Razem 33,65 marek.

Jeżeli się siecze kosą, to kosztuje sieczenie 1 morgi 1 markę. Razem 56 marek, zatem zysku w jednym dniu 22,35 marek. Koszta maszyn wynoszą około 1,100 marek.

Ponieważ żniwiarkami temi sprząta się także koniczynę, lucernę, a potem inne rodzaje zboża, to przyjąć można, że są w czasie lata 20—22 dni w robocie. Teraz należy jeszcze i to obliczyć, że w najpilniejszej pracy około sprzętu, ludzie mają tyle innych nagłych robót, to i ten wzgląd wypada na korzyść żniwiarek.

ZUŻYWANIE TROCIN.

Cenny ten materyał, pisze *Ekonomista Narodowy*, jest ze swej wielostronnej pożyteczności za mało znany, z tego też powodu za mało ceniony.

W gospodarstwie stajennem niechętnie używa się trocin jako podściółki, bo nie przypisuje się im siły nawozowej. Jednakże mniemanie to nie ma podstawy, bo trociny zmieszane z gnojówką i nawozem stajennym a kompostowane z dostateczną domieszką ziemi, wydają w rzeczywistości nawóz, który może zadowolić, szczególnie jeżeli używa się nawozów pomocniczych (sztucznych); w takim to razie należy wziąć na uwagę, że koszta tych nawozów zmniejszają się o tyle, o ile trociny są tańsze od słomy.

Inny bardzo korzystny użytek z trocin jest następujący:

1. Lekkie cegły, przydatne do ścian poprzecznych, sporządza się za pomocą prasowania z 2 części zaprawy wapiennej, 3 części piasku i 2 części trocin; albo z 2 części zaprawy wapiennej, 1 części cementu i 2 części trocin.

2. Trociny zmieszane z krwią bydlęcą i silnie prasowane, wydają piękną masę drzewną, której można nadać rozmaite kształty.

3. Stałą ozdobę murów sporządza się z 1 części cementu, 2 części zaprawy wapiennej, 2 części trocin i 5 części ostrego, od ziemi wolnego piasku, co przy równoczesnem dolewaniu potrzebnej ilości wody, dobrze się miesza. Cement, piasek i trociny, przesiane przez sito, aby je uwolnić od grubszych kawałków drzewa, miesza się w stanie suchym, a potem dopiero dolewa zaprawy wapiennej. Mieszaniny tej można używać do sporządzenia gzymsów, ale zewnętrzną warstwę tychże tworzyć musi mieszanina z cementu, wapna budowlanego i cienkiego piasku. Jeżeli tak sporządzony gzyms przesiąknie mieszaniną z 1 części krzemianu potasowego i 4 części deszczówki lub wody rzecznej, osiągnie się gzymsy bardzo trwałe.

4. Do czyszczenia umytego naczynia nadają się trociny bardzo dobrze.

Na powyższe cele poleca się najpierw trociny z drzewa miękkiego, a na cele następujące trociny z innego drzewa, a mianowicie:

5. Jedną część cementu i 3 częśai trocin miesza się w stanie suchym, dolewa się następnie wody i prasuje z tego deski, wkładając do środka masy cieniutkie, zwilżone i wierzbiną związane łaty (wązkie deszczułki), które tworzą poniekąd żebra. Deski takie służą do sporządzenia ścian poprzecznych i do pokrycia dachów, w którym to razie polewa się je gorącą smołą z węgla kamiennego. Deski te można ciąć i przebijać.

6. Roztapia się 25 kg. smoły z węgla kamiennego, dodaje do niej 2,5 kwiatu siarczanego, a gdy ten stopił się, dodaje się następnie tyle wapna kaustycznego lub hydraulicznego, drobno sproszkowanego, aż próbki masy wykażą, że nie jest już lepką i twardnieje przy ostudzeniu. W tym stanie wrzącej masy dodaje się do niej, wśród ciągłego mieszania, tyle trocin, aż można ją wlewać we formy lub walcować z niej płyty. W ten sposób otrzymać można doskonały materyał do pokrywania dachów lub wilgotnych ścian, tudzież do sporządzenia podłóg w lokalach wilgotnych.

7. W szpary belek, desek i t. p. wsypuje się trociny, pozostawiając nieco miejsca, które wypełnia się kitem, sporządzonym ze smoły węgla kamiennego i gliny. Kit ten nie przepuszcza wody i chroni przed gniciem.

Wartość ziarna do siewu skiełkowanego i znów wysuszonego i ziarna spleśniałego.

Wiadomo, że ziarno roślin kłosowych jest odporniejsze na wpływy wilgoci i suszy, aniżeli ziarno roślin groszkowych i olejnych. Lecz i groszkowe i olejne mogą, jakkolwiek w mniejszej mierze, skiełkować na nowo, gdy się je ponownie wodą zaprawi, gdy w wodzie napęcznieją.

Dalsze doświadczenia wykazały, że pszenica, groch i jęczmień mogą zazwyczaj kiełkować dalej, jeżeli się u nich poprzednio tylko kiełki korzeniowe rozwinęły. Wtedy pszenica i żyto są wytrzymalsze, aniżeli jęczmień. Ziarno raz skiełkowane, które potem wysuszono, niepodobna było zazwyczaj pobudzić do ponownego kiełkowania, skoro się u niego wytworzyły kiełki, dające początek liścieniom i roślinie nadziemnej. Jeżeli kiełki liścieniowe wyrosły nad 15 milimetrów, to ziarno już wogóle wcale ponownie nie kiełkowało. W próbach tych zauważono, że u ziarna powtórnie kiełkującego wytworzyły się najpierw kiełki liścieniowe, a dopiero później, często dopiero po upływie kilku tygodni, kiełki korzeniowe.

Jeżeli się używa do siewu ziarno skiełkowane, to rośliny z ziarna tego wyrastające, ponoszą tę szkodę, że nie znajdują już w nasieniu takiego zapasu substancyj odżywnych, jaki w niem był pierwotnie zawarty. Albowiem przez dawniejszy proces kiełkowania, ziarno utraciło już część substancyj odżywnych.

Nasienie rzepiu traci bardzo znacznie na sile kiełkowania powtórnej, jeżeli już raz skiełkowało i kiełki korzeniowe rozwinęły się do długości 2 milimetrów.

Ziarno, grochu, bobu i łubinu raz skiełkowane, po raz drugi kiełkować nie chciało.

Doswiadczenia ze spleśniałem ziarnem roślin kłosowych i groszkowych wydały rezultat następujący:

1. Pleśń ziarna wilgotnego obniża bardzo jego zdolność kiełkowania. Mniej silnie wskutek pleśni cierpi zdolność kiełkowania wyki i pszenicy, najwięcej zaś cierpi jęczmień.

2. Im więcej pleśni, tem mniej siły kiełkowania.

3. Najwięcej wody z powietrza wciąga ziarno groszkowych, najmniej roślin kłosowych. Z pośród kłosowych, jęczmień wciąga jej najwięcej.

Schribeax znalazł, że zboże przechowane w stanie wilgotnym, kiełkuje o wiele wolniej, niż zboże suche. Gdy ze zboża angielskiego, które, jak wiadomo, odznacza się wysoką zawartością wilgoci, część poprzednio sztucznie wysuszono, to część wysuszona skiełkowała o 9—15 dni wcześniej, aniżeli część wilgotna, niewysuszona.

Zdaje się, że wilgoć opóźnia wytworzenie się dyastazy w ziarnie. Kiełek otrzymuje dopiero o wiele później substancye odżywne potrzebne do życia. Można więc tylko wtedy liczyć na to, że skiełkowanie nastąpi szybko, jeżeli ziarno przed siewem było zupełnie suchem. Mogą zachodzić okoliczności, że wypadnie ziarno do siewu sztucznie suszyć.

W sprawie gołębi domowych.

O pożytku lub szkodliwości gołębi, pisze *Ekonomista Narodowy*, nie ma jeszcze należycie wyrobionego zdania. Rolnik należy do ich nieprzyjaciół, bo jeżeli go napadnie gromada gołębi podczas zasiewu, nie może się ich pozbyć, dopóki nie zabronuje ostatniego ziarnka. Znam i inne podobne wypadki. Tak na pewnej parceli skoszono wykę na nasienie, ale z powodu ciągłego deszczu, musiano ją pozostawić w polu. W ośm dni po skoszeniu odkryły ją gołębie, odwiedzały ją aż do sprzętu, zjadłszy tymczasem dobrą połowę nasienia. Jeżeli rolnik nie cierpi wróbla, pochodzi to nietyle dla jego żarłoczności, jak dla jego bezczelności, iż nie można go się pozbyć, chyba przez strzelanie. To samo dzieje się także z gołębiami, które mimo celnego strzału, wracają niebawem na to samo miejsce. W tym kierunku są już wrony mędrsze, bo gdy się wywiesi wronę zastrzeloną, to odstrasza je to od dotyczącego miejsca.

Wielbiciele gołębi, a do tych należą nauczyciele, księża i inne osoby, wyliczają znów, ile one zjadają nasienia chwastów, a zatem ile przyczyniają się do oczyszczenia pól. Pewien nauczyciel wirtemberski zadał nawet swoim uczniom, aby obliczyli, ile takich ziarn znajduje się w żołądku i podgardlu jednego gołębia, którego w tym celu poćwiartował. Obliczyli tedy, że poćwiartowany gołąb miał razem 3,596 ziarn różnych chwastów. A zatem gołębie są pożyteczne, a to niemniej jak kuropatwy, przepiórki i skowronki, niszcząc obok nasienia chwastów, mnóstwo robaków i nagich ślimaków.

Wobec tak sprzecznego zapatrywania, polecił przed kilku laty były pruski minister Lucius dr. Schleh'owi, aby zajął się tą sprawą. Otóż znany ten badacz wróbla orzekł o gołębiach, że podczas zasiewu i zbiorów zjadają one rzepak, groch, wykę, zboże, hreczkę

i kukurydzę, a w porze zbiorów łamią słomę i rozsypują ziarna, nie mówiąc o tem, że tu i owdzie wyrywają młode rośliny. Oprócz tego wydziobują rozrobione z piaskiem wapno, spajające dachówki na dachach. To tworzy szkodliwą ich stronę. Pożytek ich leży w tem, że zjadają mnóstwo ziarn szkodliwych chwastów, nie rozwlekając ich, że zjadają kwiat tych chwastów, że dają dobre mięso i tworzą dobry nawóz, tudzież, że można ich używać w czasie wojny do wysyłania depesz.

Dr. Schleh poleca zasiew siewnikiem rzędowym, bo w ten sposób umieszcza się ziarno w ziemi dość głęboko, że nie mogą go wydobyć gołębie. Co do szkód podczas zbiorów, to nie zaprzecza on, że są dotkliwe, ale bywają wyrównywane pożytkiem przez niszczenie chwastów. Z tych powodów nie przemawia dr. Schleh, aby ograniczyć trzymanie gołębi za pomocą ustawy, któraby zmniejszyła w pierwszym rzędzie odnośny szport. Wogóle nie uważa dr. Schleh gołębi za znacznych szkodników.

Mimo tych wywodów, można przypuszczać, że rolnicy nie przestaną być w swej większości nieprzyjaciółmi tych ptaków, a przecież szkoda ich wytępiać, szczególnie, że ich mięso jest bardzo pożądane dla chorych i ozdrowieńców.

Szuka się więc punktu wyjścia przez krzyżowanie, aby odzwyczaić gołębie od opuszczania ogniska domowego i od włóczenia się. W tym kierunku najlepsze wyniki wydały próby krzyżowania gołębi domowych z gołębiami pocztowemi. Materyał, wytworzony przez takie krzyżowanie, posiada wszelkie zalety gołębi pocztowych, przewyższając je wielkością. Najlepszy rezultat osiągnięto przez krzyżowanie gołębi domowych z pocztowemi z Lüttich (Belgia). Materyał skrzyżowany okazuje przywiązanie do ogniska domowego, odznacza się średnią płodnością, wychowuje starannie swe młode, nie znosi ponownie jaj, a przytem wszystkiem jest taki gołąb podstępny i ostrożny w polu, jeżeli go prześladuje jaki drapieżnik, przed którym potrafi doskonale umknąć.

O niektórych sposobach fałszowania wina.

(Patrz Nr. 26 *Korespondenta Rolniczego*).

Po tym wynalazcy „patentowanych cegiełek winnych“ następuje niejaki E. Heyler, który w Ingweiler w Alzacyi produkuje widocznie na wielką skalę, również swego wynalazku *„prawdziwy ekstrakt winogronowy“*. Dobroczyńca ten poleca swój fabrykat producentom wina, objaśnia, jak należy z niego przyrządzać wino, wykazuje zyski, jakie z tej fabrykacyi można osiągnąć i solennie zapewnia, że wino przygotowane według jego przepisu odpowiada wszelkim wymaganiom. Okólnik tego protektora fałszerstwa załączam poniżej, te zaś, które przytoczyłem w całości lub też w streszczeniu mogą posłużyć najlepszym dowodem, jak handlarze umieją zachęcać do fałszerstwa. Że fałszerstwo wina rozpowszechniło się ogromnie i to nietylko u nas i że podobnego rodzaju odezwy i okólniki o falsyfikatach winnych wielce się do tego przyczyniły, posłużyć może cały szereg petecyj, wnoszonych do władz różnych państw z prośbą o ukrócenie nadużyć fałszerstwa, rujnującego sumiennych producentów. Prośby te w wielu państwach odniosły pomyślny skutek, w zupełności jednak nie zapobiegły złemu, ponieważ pomysłowi zawsze producenci szukają na innych rynkach zbytu swoich fabrykatów lub też dostarczają ich żądnym zysków odbiorcom albo potajemnie, albo pod zmienioną tylko nazwą.

I tak naprzykład w maju 1892 r. władze ministeryalne zabroniły firmie K. F. Pollak w Pradze Czeskiej sprzedaży „ekstraktu winnego“, przy pomocy którego, jak opiewały ogłoszenia, można było bardzo prostym sposobem i w przeciągu krótkiego czasu zamienić beczkę wody na wino. W lipcu 1894 roku rozporządzeniem ministeryalnem zabroniono sprzedaży *„esencyi winnej“* wyrobu tejże firmy, ponieważ według opinii rady sanitarnej, produkt ten okazał się dla zdrowia szkodliwym. Zalecono również urzędom pocztowym i drogom żelaznym nie przyjmować i nie wysyłać esencyi wspomnianej firmy, jak również wszelkich innych esencyj winnych. Polecenie to jednak, jak przewidzieć było można, nie zapobiegło złemu, ponieważ dostatecznem było zmienić tylko nazwę preparatu, aby ominąć rozporządzenie władzy.

W sierpniu 1894 r. ministeryum spraw wewnętrznych i handlu zabroniło sprzedaży preparatów do wyrobu sztucznego wina, jakie firma Karol Dömei w Budapeszcie przyrządzała i puszczała w handel pod nazwami „Spirytus winogronowy“, Pyrolina“ i „Ekstrakt gallizowany“, a to z przyczyny ich szkodliwości dla zdrowia.

Władze W. Ks. Heskiego w r. 1896 wydały rozporządzenie podwładnym urzędom sanitarnym, ażeby zwracano szczególniejszą uwagę na fałszowanie wina za pomocą produktów otrzymywanych z rodzynek, wytłoczyn winnych, drożdży i sztucznego wina, a to w celu usunięcia niebezpieczeństwa wyniknąć mogącego dla hodowców wina i sumiennych winiarzy. Zalecono przytem zarządom municypalnym zwracać uwagę na sprowadzanie w większej ilości takich produktów jak rodzynki, wytłoczyny winne, tamaryndy i sztuczne wina, które w razie najmniejszego podejrzenia należy przesłać władzom sądowym i wyższym urzędom.

W Hiszpanii w początkach 1896 r. ogłoszono prawo stanowczo zabraniające wyrobu wszelkiego rodzaju win sztucznych, chociażby do fabrykacyi ich używane były produkty zupełnie nieszkodliwe dla zdrowia. Rozkazano przytem władzom gubernialnym zamknąć w przeciągu trzech miesięcy wszystkie znajdujące się w ich obrębie fabryki wina sztucznego i zabronić im dalszego wyrobu.

We Włoszech również w roku 1896 przedstawiono izbie deputowanych, opracowany przez osobną komisyę memoryał, mający na celu zabezpieczenie wyrobu i sprzedaży fałszowanego wina. W memoryale tym między innemi powiedziano, ażeby albo stanowczo zabronić sprzedaży win fałszowanych, albo też zobowiązać sprzedawców do objaśniania kupujących, że dane wino jest produktem sztucznym. W ostatnim wypadku nalepiać na naczynia kartkę z napisem „wino sztuczne“, gdy zaś wino otrzymane zostało za pomocą fermentacyi wytłoczyn winnych, cukru i wody, to oznaczać je na kartkach nazwą „vinello“ (liche wino). Dotąd we Włoszech nic stanowczego jeszcze nie postanowiono, sprawa jednak ukrócenia fałszerstwa win przychylnie została przyjętą przez izbę deputowanych i zdaje się, że wkrótce pomyślnie załatwioną zostanie.

Austryackie ministeryum spraw wewnętrznych, przekonawszy się, że wyrób wina sztucznego i pół-win z ekstraktu tamaryndowego nadzwyczaj rozpowszechnił się w ostatnich czasach i opierając się na opinii głównego radcy sanitarnego, domagającej się zabronienia fabrykacyi podobnego rodzaju win, jako szkodliwych dla zdrowia, ma wydać, jak donosi *Zeitschrift für Nahrungsmittelunters* za 1896 rok, rozporządzenie stanowczo zabraniające sprzedaży i wyrobu podobnego rodzaju produktów. We Francyi, podobnie jak w Hiszpanii, przekonano się, że fabrykacya wina sztucznego przynosi ogromną krzywdę nietylko sumiennym producentom wina lecz i społeczeństwu i w końcu roku zeszłego izba deputowanych przyjęła większością 312 głosów przeciw 168 prawo zabraniające wyrobu i handlu wszelkiego rodzaju win sztucznych.

W Niemczech opracowano w roku zeszłym projekt prawa o wyrobie sztucznego wina, w którym proponuje się: 1) aby wino sztuczne, znajdujące się w beczkach na składach, było oznaczane jako takie; 2) aby flaszki z winem sztucznem opatrzone były etykietą z napisem „Vinosine“, bez której nie powinno być dopuszczane do handlu; 3) aby nałożono podatek w wysokości 15 marek na hektolitr wina sztucznego i 4) aby na hektolitr „Vinosiny“ dodawano najmniej jeden gram fenolftaleiny w celu natychmiestowego rozpoznania sztucznego wina po zabarwieniu, jakie wystąpi od dodania alkalij. Prócz tego projekt żąda, aby wyrób sztucznego wina dozwolonym był po otrzymaniu osobnej koncesyi, aby zabroniono przechowywania i sprzedaży „Vinosiny“ w sklepach handlujących winem naturalnem i ażeby urzędnicy wyznaczeni do rewizyi mieli możność sprawdzania ksiąg handlowych, w celu przekonania się o ilości dostarczanych i spotrzebowywanych surowych materyałów i fabrykatów, wskutek czego każde przestępstwo mogłoby być natychmiast wykazane.

Również stowarzyszenie hodowców wina w Colmar wniosło petycyę do sejmu z prośbą, aby sztuczne wino bezwarunkowo oznaczano jako takie, ponieważ obecnie produkują tak znaczne ilości wina fałszowanego, że nazwa „wino naturalne“ nie wystarcza dla odróżnienia prawdziwego wina od fałszowanego lub rodzynkowego i z wytłoczyn winnych przyrządzanego, z których ostatnie wolno również nazywać naturalnemi. Zwrócono również w petycyi uwagę na wina dalmackie i greckie, których kupcy sprowadzają tysiące hektolitrów i używają jako przymieszkę (do „fersznitowania“).

Prócz tego ministeryum spraw wewnętrznych otrzymało od hodowców win i kupców kilka zażaleń, w których podniesiono kwestyę sprzedaży po nader nizkich cenach pozornie czystego wina, przyrządzanego w ogromnej ilości z wytłoczyn winnych, drożdży i rodzynków. Ponieważ wino takie według § 4 prawa z r. 1892 może być sprzedawane, proszono więc o określenie jego własności i oznaczenie jakimś znakiem, z tej głównie przyczyny, że ono bardzo często pojawia się w handlu pod nazwą naturalnego i używa się jako domieszka do wina prawdziwego.

Starano się także o obłożenie wysokim podatkiem wina sztucznego, którego fabrykacya doznała w ostatnich czasach ogromnego rozpowszechnienia i skutkiem tego przyczyniła się do upadku właścicieli winnic; pomimo jednak poparcia ze strony ministra Pischeka sprawę tę jeszcze odłożono, zdaje się z obawy, że podobne prawo znacznie może utrudnić i zmniejszyć wyrób win owocowych i jagodowych, jakie w niektórych miejscowościach Niemiec są bardzo rozpowszechnione.

Pomimo jednak wyraźnych rozporządzeń w niektórych państwach, pomimo obostrzeń wywołanych mnóstwem projektów, dotyczących fabrykacyi wina sztucznego, fałszerstwo wina jakoś nie ustaje. Dowodem tego służyć mogą następujące przykłady, o jakich donosi *Zeitschrift für Nahrungsmitteluters* za ostatnie dwa lata. Niejaki C. Neuwald złożył w składach wiedeńskiego banku Union 472 hektolitry „włoskiego wina" i gdy miał zamiar wziąć próbę, na cały transport władza miejscowa nałożyła areszt. Wykryło się bowiem, że owe „wino włoskie" było wysłane z Tryestu jako „półwino," że na jednej z pośrednich stacyj drogi żelaznej odebrał je p. Neuwald i wysłał do składów banku za nowym frachtem jako „wino". Następne poszukiwania wykazały, że wspomniane „wino włoskie" sprowadził niejaki Izydor Pick z fabryki win sztucznych firmy Kohn i S-ka w Barcoli pod Tryestem.

Firma Kostelitz i Spitzer wysłała do Tryestu 30,000 litrów wina, które, jak badania wykazały, było produktem sztucznym. Miejscowa władza ukarała firmę grzywną w ilości 150 rub., skazała na koszta sądowe w ilości około 90 rub. i prócz tego na zapłacenie 3,500 rubli na rzecz miejscowego towarzystwa dobroczynności.

Trzecia część win badanych w r. 1896 przez stacyę doświadczalną w Marburgu uznaną została jako produkt fałszowany lub też zupełnie sztuczny. Wina te pochodziły po większej części od pomniejszych handlarzy węgierskich.

Ze 104 prób wina, zbadanych w Peszcie przez komisyę wydelegowaną ze strony rządu, okazały się 53 próby wątpliwej wartości, ponieważ 38 z nich zawierały znaczną domieszkę wody, siedm—domieszkę gliceryny, jedna — sacharynę, a siedm prób okazało się winem sztucznem.

Z 56 gatunków win badanych przez J. Benyska *) chemika przysięgłego w Fiume, tylko dwa gatunki win uznane zostały jako produkt naturalny, reszta zaś okazała się albo produktem zupełnie sztucznym, albo „polepszanym" domieszką alkoholu, gliceryny lub sacharyny, albo też barwionym sztucznie takiemi barwnikami jak jagody bzowe, malwa, koszenilla, kermes, ponceau R., bordeauxroth B. i fuchsyna, którą znaleziono w 39 próbach. Prócz tego w jednym ze sztucznych win wykryto ołów i cynk w stosunkowo znacznej ilości. Najlepszym dowodem, powiada Benysek, jak fabrykują wino w Fiume, może posłużyć następująca recepta, według której jeden z miejscowych fabrykantów przyrządza wino: 1,5 klgr. rodzynków włoskich, 1 klgr. fig i 250 grm. jagód bzowych wytrawia się w przeciągu trzech dni z mieszaniną 5 litrów alkoholu i 95 litrów wody i następnie dla nadania smaku i aromatu dodaje się 250 grm. gliceryny, 500 grm. kwasu winnego i w końcu 200 grm. tak zw. „Succo di Medoc", jaki dostarczają z Włoch i który składa się z roztworu rozaniliny i orseli w glicerynie i nieokreślonych bliżej ciał wonnych.

Powracając teraz do fabrykacyi win sztucznych, wspomnę, iż najpodatniejszym i najwięcej rozpowszechnionym materyałem jest t. zw. „ekstrakt", który przedstawia nic innego, jak tylko miąższ owoców tamaryndowca (Pulpa tamarindorum). Już w r. 1895 wiedeński klub kupców winnych wniósł podanie do władzy w Oedenburgu i w Fiume, uskarżając się na niektóre tamtejsze firmy, a szczególniej zaś na istniejący w Kismártonhegy handel win Dawida Storcha, zajmujący się na wielką skalę fałszowaniem wina. Podjęte przez władzę śledztwo wykazało, że obwiniony D. Storch sprowadzał egromne ilości ekstraktu tamaryndowego na imię swego stangreta i że ekstrakt ten używał wyłącznie do fabrykacyi wina, z czego przekonano się, że w danym wypadku ma miejsce prawdziwa fabrykacya wina.

Również w 1895 r. kilkudziesięciu producentów wina z okolic Görza wniosło podanie do władzy z prośbą o obłożenie wysokiem cłem wwozowem miąższu owoców tamaryndowca i wysokim podatkiem wina sztucznego, jakie produkują na wielką skalę w Tryeście z rozcieńczonego i alkoholizowanego soku tamaryndów i farbują najpodatniejszym do tego celu greckiem winem z S. Maura.

Mieszanina taka, zawierająca od 12 do 15% alkoholu i od 2 do 3% ekstraktu, sprzedaje się po cenie około 5 rubli za hektolitr i doznaje zbytu, ponieważ wino tamaryndowe posiada wiele podobieństwa, szczególniej pod względem smaku, do wina naturalnego. Przypuszczać jednak, aby wino tamaryndowe było również zdrowem, jak naturalne, nie można dla tej prostej przyczyny, że alkohol żytni lub kartoflany, jaki dodają, jest mniej lub więcej zanieczyszczony alkoholem amylowym, czyli fuzlem.

Ilość fabrykatów wina tamaryndowego znacznie zwiększyła się ostatniemi czasy i wyroby ich znajdują duży popyt nietylko na Węgrzech, lecz i daleko po za granicami państwa austryackiego. Pięć fabryk mieszczących się na przedmieściu Tryjestu — Barcola zatrudniają przeszło 400 robotników i otrzymują sok tamaryndowy wyłącznie od firm tryesteńskich. Wina czerwone fabrykowane w Barcola zawierają tylko 10 do 20% wina naturalnego, reszta zaś 80—90% stanowi filtrowany wyciąg z tamaryndów z domieszką gliceryny i alkoholu. Wino białe, jakie produkują we wspomnianych fabrykach i którego wyrób wymaga mniej trudności w samem przyrządzaniu i barwieniu, nie zawiera zupełnie domieszki wina naturalnego. Produkt ten, zawierający blizko 12% alkoholu, sprzedają po cenie około 9 rubli za hektolitr loco Tryest, osiągając przytem niemałe korzyści, gdy tymczasem najtańsze naturalne wino włoskie wraz z kosztami przewozu wynosi kupującego przeszło 10 rubli. Z otrzymanych rezultatów badań chemicznych, powiada prof. E. Ludwig, można wywnioskować, że fabrykacya wina za pomocą mieszania małej ilości wina naturalnego ze znaczną ilością wodnego ekstraktu tamaryndowego, alkoholu i gliceryny rozpowszechniła się ogromnie i że fabrykat taki znajduje się w handlu jako wino naturalne. Z powodu wyraźnego oszustwa ponieśli ogromną szkodę właściciele winnic, ucierpiała niemało dobra renoma producentów wina i co najważniejsza skrzywdzono konsumentów, ponieważ zamiast zdrowego i niefałszowanego produktu, puszczono w handel fabrykat o bardzo wątpliwej wartości. *DCN.*

*) *Zeitschrift für Nachrungsmitteluters* 1895, 24.

ROZMAITOŚCI.

— **Urodzaje w Rumunii**. Z Bukaresztu donoszą, że wskutek powodzi, rdzy i zielska prawie $^1/_3$ urodzaju stracona została i wogóle ziarno tegoroczne jest małowartościowe, z wyjątkiem owsa i kukurydzy, pod której uprawę zajęto większy areał gruntu. Rzepaku zebrano w r. b. o 60% mniej, niż w r. z. Obliczony na pieniądze deficyt tegoroczny wynosi 200 do 300 milionów franków. Z Jass donoszą, że pszenica, żyto i jęczmień dotkliwie ucierpiały w zeszłym miesiącu od częstych i silnych opadów. Często się powtarzało, iż po kilku dniach pogodnych, w które żniwo się odbywało forsownie, ulewne deszcze niszczyły zżęte zboże, znajdujące się jeszcze w polu. Pszenica dotknięta jest śniedzią i ziarno jest drobne. Jęczmień browarny zdatny jest zaledwie na paszę. Owies, który w wielu miejscowościach ucierpiał od rdzy, rokuje urodzaj średni, tylko stan kukurydzy jest niezły.

— **Urodzaje w W. Ks. Poznańskiem**. Od początku tygodnia powietrze jest gorące i duszne. Żniwa postępują raźnie naprzód i wkrótce będą ukończone. Pszenica i zasiewy jare ucierpiały na jakości wskutek długotrwałych deszczów. Rośliny okopowe rokują obfity sprzęt. Dowozy nowego ziarna na rynki miejscowe powiększyły się, ale wyłącznie w poślednim gatunku. Zaofiarowanie starego zboża zupełnie ustało z przyczyny wyczerpania zapasów. Dowozów koleją z Prus zachodnich i z Królestwa Polskiego dotychczas prawie wcale niema.

— **Urodzaj tegoroczny w Anglii**. Urodzaj w Anglii w zestawieniu z rezultatami lat poprzednich przedstawia się, w stosunku do normalnego, oznaczonego liczbą 100, jak następuje:

	1897	1896	1895	1894	1893
pszenica	91,8	105,9	77,9	99,7	84,7
jęczmień	94,5	89,2	85.9	100,9	78,2
owies	92,3	84,1	80,0	101,4	79,3
bób	94,1	80,7	75,0	95,0	58,9
groch	96,5	82,3	74.9	96,4	72,9
kartofle	91,9	96,0	95,4	93,3	90,7
okopowe	94,6	74,2	74,9	99,1	80,8
łąki	94,7	68,5	74,3	110,4	58,3
chmiel	74,6	70,3	74,1	96,3	75,0

— **Kiełkowanie łubinu**. Siła kiełkowania łubinu jest ważnym czynnikiem dobrych skutków uprawy tej rośliny. P. v. Natusius przekonał się dowodnie, że ziarna, kiełkujące dopiero później, naprzykład po 8—10 dniach, wydają roślinki tak wątłe, iż po wzejściu nie mają siły zrzucenia osłonek kiełkowych i giną po 10—14 dniach. Pożądanem więc jest, by stacye próbne, sprawdzające siłę kiełkowania, oznaczały ją tylko po przeciągu dni pięciu, gdyż takie jedynie ziarnka są pożyteczne dla rolnika, a procent ich stanowi wartość nasienia. Ziarnka o późniejszem kiełkowaniu nietylko nie mają żadnego znaczenia przy siewie, lecz narażają nas na bardzo dotkliwy zawód.

Druk „Gazety Warszawskiej" (Rubieszewski i Wrotnowski) Nowy-Świat 34. — Дозволено Цензурою. — Варшава, 7 Августа 1897 г.